

NOS GRANDS MÈRES ont du talent



Une enseigne de restauration qui favorise l'emploi des SENIORS !

RAS-LE-BOL DE FAIRE LES COURSES EN RENTRANT DU TRAVAIL ?

Nos Grands-Mères ont du Talent propose enfin une solution adaptée.

LE CONCEPT : être une enseigne de restauration à emporter qui transmet les savoirs de nos grands-mères dans ses recettes ! Cette entreprise intergénérationnelle fait intervenir des grands-mères et des grands-pères dans l'invention des recettes, un traiteur pour l'élaboration des bons petits plats et des vendeurs seniors pour promouvoir les plats sur les points de vente.

Imaginé par deux ingénieurs entrepreneurs, Arthur Juin & Jean de Guerre, cette aventure humaine et gastronomique a débuté en janvier 2016 sur trois points de vente de région parisienne :

Gare de Montparnasse, Départ des Ouigo, Colombes et Saint-Quentin en Yvelines. Aujourd'hui, l'enseigne est délocalisée sur les quais TGV, dans une véritable boutique de restauration de plus de 100m². Les Grands-Mères proposent également des repas aux voyageurs de trains intercités en direction de Clermont-Ferrand, Limoges et Bordeaux-Nice. Enfin, pour les plus pressés, la livraison est assurée au bureau ou à la maison par Uber eats !

Des bons petits plats — ultra-frais à réchauffer ! —

DES PRODUITS FRAIS ? NON ... « ULTRA-FRAIS ! »

Chaque semaine Nos Grands-Mères ont du Talent propose à la carte un large choix de plats chauds raffinés, des sandwiches, des quiches savoureuses, des soupes (« bio ») et des desserts gourmands. Nous utilisons essentiellement des produits frais soigneusement sélectionnés dans la confection des plats. Les clients peuvent acheter leur plat chaud pour le déguster sur place ou l'emporter froid et le réchauffer chez soi ! Comme les produits sont ultra-frais, ils doivent être consommés dans les 3 jours suivant leur production !

LES RECETTES : DES CRÉATIONS INNOVANTES POUR LES PAPILLES !

Elles ont été élaborées par Denys, notre « grand-père », chef cuisinier de 65 ans (aujourd'hui retraité), ce qui nous assure d'avoir toujours de bons plats équilibrés, originaux et extrêmement savoureux !

Mais ce n'est pas tout ! L'entreprise part à la rencontre des maîtres de l'art culinaire : les grands-mères ! En organisant des ateliers cuisine avec des grands-mères et des grands-pères de tout horizon, on apprend tout de leurs recettes favorites à l'occasion de ces animations conviviales. Pour assurer la transmission de ce savoir, nous les partageons ensuite sur nos réseaux sociaux pour les faire profiter à tous ! Et qui sait... ces recettes pourraient bien se retrouver un jour à la carte !

NOUVELLES SAVEURS GARANTIES CHAQUE SEMAINE !

La carte de Nos Grands-Mères ont du Talent est renouvelée chaque semaine ! Elle propose des plats avec viande ou poulet et ajoute toujours une recette végétarienne ! Car ce qui compte, c'est que chacun trouve son bonheur dans nos petits plats !



Le truc en plus



Nos Grands-Mères ont du Talent propose régulièrement des rencontres ateliers avec des grands parents passionnés de cuisine. Désireux de transmettre leur savoir, ils nous partagent leurs recettes, que ce soit autour de vidéos tutos, d'évènements en gare etc...

— Comment ça marche ? —

1

Découverte de la carte tous les lundis sur notre site et en boutique

2

Le client achète directement son plat sur son point de vente en gare, via Uber eats ou dans les trains intercités sur les trajets proposés.

3

Le plat peut être dégusté chaud sur place ou être réchauffé chez soi !

LE CARNIVORE

Les plats*

LE LÉGUMIVORE



Pintade sautée au porto blanc
pommes de terre forestières de Simone



Tajine de légumes
polenta crémeuse de Jeanine



La salade végétarienne de Colette



Graines de chia mague et verrine façon tatin

*exemple de plats présentés à la carte

Les bons plats qui favorisent l'emploi des seniors

UNE ENTREPRISE QUI A DU SENS ET QUI TIENT SES ENGAGEMENTS

À chaque nouveau point de vente c'est un poste sénior créé !

Voici la promesse tenue par Nos Grands-Mères ont du Talent. Et ce sont déjà six emplois seniors créés depuis son lancement en janvier 2016 !

Nous travaillons des grand-mères qui interviennent dans l'invention des recettes, un traiteur qui confectionne les bons plats selon les normes en vigueur, et des seniors à la logistique et à la vente (+45 ans). Nos Grands-Mères ont du Talent met sa pierre à l'édifice et tente de trouver une solution, à son échelle, face au chômage des seniors.

L'emploi des personnes de plus de 50 ans,

Une problématique grandissante

+6,4%

sur l'année 2018

922800 seniors chômeurs au total en catégorie A.

52,1%

d'emploi des seniors de 55 à 65 ans en 2018

* sources: pôle emploi



TRADITION

Nos plats sont inspirés de vraies recettes de grand-mères



Savoureux

Parce qu'il y a des tas de normes à respecter, nos plats sont cuisinés par notre traiteur



Sain & Frais

Notre menu change toutes les semaines pour proposer des plats ultras frais



Proximité

Nos points de vente se sont toujours installés en gare, à proximité des entreprises, là où vous passez tous les jours



Responsable

Parce qu'on sait qu'après 50 ans, on a encore sa place sur le marché du travail.

TOUTE UNE CHAÎNE DE PRODUCTION EN ADÉQUATION !

Pour Nos Grands-Mères ont du Talent travailler avec des entreprises qui ont du sens c'est important ! C'est pourquoi l'enseigne est en partenariat avec une entreprise d'insertion pour réaliser des soupes issues de l'agriculture biologique. La confection des plats est réalisée à partir de produits majoritairement de saison, sans additif «bizarre», de conservateur ou de colorant. Le traiteur cuisine avec de «vraies mains» pour confectionner les plats, on est bien loin de la cuisine industrielle ! Comme l'auraient fait nos grands-mères d'antan !

— Favoriser la proximité par les gares —

LE COMMERCE QUI FAIT DES HEUREUX

Les vendeurs ne ressemblent pas à des grands-mères, et pourtant, ils ont bien plus de 45 ans. Sourire aux lèvres, ils accueillent toujours chaleureusement leurs clients.

Les habitués munis de leur carte de fidélité reviennent chaque semaine chercher leurs plats qui leur rappelle leurs souvenirs d'enfance. Ils n'hésitent pas à en acheter pour toute la famille ou leurs convives car avoir un bon dîner en rentrant du travail c'est une bonne soirée en perspective.



« Bravo pour cette idée
extra et bravo pour la qualité

Des plats servis. »
Hugues - Gare de Colombes

« Super service!
Plats au top ! »

Julie - Gare
de St- Quentin-en Yvelines

« On s'est vraiment régalé
au dîner. C'était excellent. »

Paul & Alice
Gare de Montparnasse

Notre point de vente

Nos Grands Mères ont du Talent a démarré son aventure à la sortie des gares franciliennes pour faire gagner du temps aux actifs souvent pressés de rentrer chez eux. Pas besoin de faire un détour au supermarché du coin, le repas est à portée de main ! Aujourd'hui, une grande boutique de restauration de 100m2 est présente sur les quais TGV voies n°10 et 11, en gare Montparnasse.



La nouvelle boutique des Grands-Mères sur les quais TGV de la gare Montparnasse !

Le truc en plus



Désormais, il est possible de commander son plat à l'avance sur internet grâce à notre partenariat Ubereats !
Et ce, jusqu'à la dernière minute ! Plus d'infos sur www.ngmodt.fr !

Une entreprise à l'ambition qui dépose



1 • Yann Tanguy, Responsable de la Fondation SFR (à droite), a remis le prix Coup de Coeur SFR à Jean de Guerre (au milieu) et Arthur Juin (à gauche) pour leur projet Nos Grands-Mères ont du Talent

2 • Arthur et Jean à l'inauguration du nouveau restaurant en Gare Montparnasse

3 • L'équipe des vendeurs et office de Nos Grands-Mères ont du Talent en opération team building à l'escape game !

UN CONCEPT QUI GRANDIT... ET SÉDUIT !

Arthur et Jean en ont conquis plus d'un par leur projet aux valeurs fortes !

Ils ont déjà été récompensés par 5 concours d'entrepreneuriat : le Prix SFR Jeunes Talents, le Global Social Venture Competition Francophone (GSVC) par l'ESSEC, le Prix de l'Étudiant Entrepreneur en Économie Sociale (PEES) par la LMDE et le Trophée Kiwi par la GEM (Grenoble Ecole de Management). Ils sont aussi Lauréats de « Innovons Ensemble » par MOOVJEE.

ARTHUR ET JEAN : UNE RENCONTRE QUI A TOUT CHANGÉ...

Les heureux créateurs de l'enseigne se sont rencontrés au cours de leurs études d'ingénieurs.

Tous deux actifs dans des projets associatifs et entrepreneuriaux, ils décident de prouver au monde qui nous entoure qu'après 45 ans on a toujours sa place en entreprise.

Admiratifs du savoir faire de leur grands-mères, ils décident de mettre à l'honneur leurs cuisines gourmandes et savoureuses.

LA NAISSANCE DE NOS GRANDS-MÈRES ONT DU TALENT

L'aventure a démarré dans les cuisines où Arthur et Jean confectionnaient eux-mêmes les plats avec leur chef cuisinier pour les vendre ensuite à la sortie des gares de région parisienne.

Quelques mois plus tard, ils faisaient appel à un traiteur pour répondre à la demande grandissante de leurs clients. Grâce à ce premier succès, ils ont pu réaliser leur objectif premier : recruter des séniors !

LE RIRE ET L'ÉNERGIE AVANT TOUT !

Nos Grands-Mères ont du Talent c'est avant tout une histoire humaine, c'est pourquoi le partage et le rire font parti des valeurs fondamentales de l'entreprise. Cette joie de vivre, on la doit surtout à Arthur et Jean pour qui la bonne humeur fait parti du quotidien !

A leur image, les vendeurs ont le sourire ! Tout est fait pour garder la banane, même en rentrant du travail ! Les clients découvrent un nouveau commerce de proximité et se confient volontiers aux vendeurs sur leurs envies gastronomiques.

L'objectif est de vous faire sourire au moins une fois dans la journée !

Les confidences d'Arthur et Jean

1 D'OÙ VIENT LE NOM « NOS GRANDS-MÈRES ONT DU TALENT » ?

Arthur : D'un délire de food truck tenu par des grands-mères ! L'idée a depuis bien évolué mais le nom est resté.

Jean : Une bonne idée, une bière et quelques fous rires ! Plus sérieusement, nous voulions un nom de marque cohérent avec notre histoire, nos valeurs et qui diffuse la bienveillance et le sourire.

2 QUELLE EST VOTRE RECETTE DE GRAND-MÈRE PRÉFÉRÉE ?

Jean : Le seul et l'unique jambon/purée préparé par ma grand-mère lorsque j'avais 4 ans ! Vous êtes déçus de la réponse ? Fermez les yeux et souvenez-vous de ce délicieux écrasé de pomme de terre fondant en bouche rejoint tout d'un coup par le frais croquant de cette tendre tranche de jambon...

Arthur : Ma grand-mère est la spécialiste des aubergines à la sauce tomate. De bonnes tranches d'aubergines revenues dans l'huile d'olive avec une sauce tomate inimitable. On entend les cigales chanter à chaque bouchée...

3 POURQUOI MANGER UN BON REPAS EST-CE SI IMPORTANT ?

Jean : Quand l'appétit va, tout va ! On est jamais aussi content que lorsqu'on a le sentiment que l'on peut prendre son temps pour le déjeuner, l'esprit apaisé paré à refaire le monde et prêt à être envahi par une marée de saveurs !

Arthur : Ne dit-on pas que le moral est dans l'assiette ? C'est bien vrai. Un bon repas, c'est des découvertes, des rencontres, des saveurs et du bonheur.

4 POURQUOI LA CAUSE DE L'EMPLOI DES SENIORS VOUS TIENT-ELLE TANT À COEUR ?

Jean : Parce qu'elle nous touche tous, de près ou de loin, et que personne ne fait rien de concret pour y apporter une solution !

Arthur : Qui a décidé que passé 45 ans, on avait plus sa place sur le marché du travail ? C'est bizarre tout de même, il était temps de faire quelque chose pour ce problème que tout le monde connaît et où jamais rien n'a été fait.

5 Y A T'IL UN ENDROIT EN PARTICULIER OÙ VOUS SOUHAITERIEZ AVOIR UN POINT DE VENTE ?

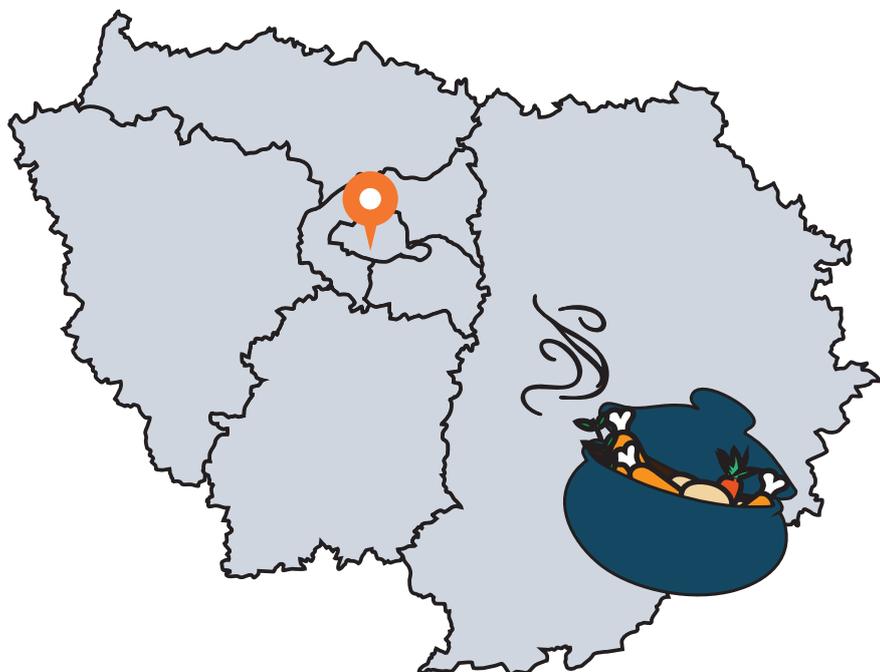
Jean : Partout ! D'abord, en Ile-de-France puis en France ! Nous voulons faire faire le tour du monde à Nos Grands-Mères ont du Talent !

Arthur : On est en train de réfléchir à l'implantation d'un point de vente sur la Lune. On a déjà trouvé le slogan : C'est un petit plat pour l'homme mais un grand plat pour l'humanité!



jean&Arthur

— Où nous trouver ? —



Gare Montparnasse
Quais TGV
voies n°10 et 11
de 6h30 à 21h00
(21h30 le vendredi)

•
Trains intercités
trajets
Paris-Clermont-Ferrand
Paris-Limoges
Bordeaux-Nice

•
Livraison UBEREATS

Carte de la semaine consultable et
Commande en ligne sur
www.ngmodt.fr



CONTACT PRESSE

contact@ngmodt.fr

Merci à nos partenaires :



BNP PARIBAS



SNCF DÉVELOPPEMENT



nextdoor

